

# Basilikum Schupfnudeln mit Broccoli Pesto

T. Grandits



## Zubereitung Basilikum Schupfnudeln

Kartoffeln schälen und grob würfeln. In Salzwasser weich kochen und ausdampfen lassen. Durch ein Sieb passieren. Basilikum mit dem Olivenöl fein mixen und zusammen mit Eigelb und Parmesan zu den Kartoffeln geben und gut verkneten. Das Mehl unterarbeiten und zu Rollen formen. Dies in kleine Stücke schneiden und mithilfe eines Gnocchi Brettes oder einer Gabel zu Schupfnudeln abdrehen. Diese ins kochende Salzwasser geben und wenn sie an der Oberfläche schwimmen noch 2 Minuten ziehen lassen.

## Rezept für 4

### Zutaten Basilikum Schupfnudeln

500 g Kartoffeln (mehlig kochende)  
2 Handvoll  
Basilikumblätter, blanchiert und kalt abgeschreckt, gut ausgedrückt  
3 EL Olivenöl  
2 Eigelb  
70 g Parmesan, frisch gerieben  
200 g Mehl

### Zutaten Broccoli Pesto

300 g Broccoliröschen, kurz blanchiert und kalt abgeschreckt  
40 g Basilikumblätter  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
150 g Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
40 g Parmesan, frisch gerieben  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle



### **Zubereitung Broccoli Pesto**

Für das Pesto alle Zutaten bis auf den Parmesan mixen. Den Käse zum Schluss dazugeben und die Schupfnudeln mit dem Pesto vermischen. Mit gebratenen Broccoliröschen und frischen Basilikumblättchen servieren.